

Antipasti

L'orto d'Autunno
Verdure autunnali in varie consistenze
e fonduta di Caciocavallo stagionato in grotta
Autumn vegetables in different textures
and aged Caciocavallo cheese fondue
€ 35,00

Capasanta tiepida con gocce di verdure "alla scapece"
e polvere di corallo
Warm scallop with drops of vegetables "scapece style" and powdered coral
€ 39,00

Seppia in oliocottura, nduja di Spilinga, dolce di aglione e cime di rapa
Cuttlefish "in oliocottura", Spilinga nduja, "aglione" cream and broccoli rabe
€ 38,00

Scampi in saor
Saor of scampi
€ 42,00

Foie gras d'oca con pera al vino Passito e brioche al ginepro
Goose foie gras with pear cooked in Passito wine and juniper flavoured
brioche
€ 38,00

Primi

Risotto di Gò, finocchio di mare e limone

Risotto of Gò, sea fennel and lemon

€ 34,00

Ditali con cozze, pecorino e pepe di Sarawak

Ditali (short Pasta) with mussels, Pecorino cheese and Sarawak pepper

€ 34,00

Maccheroni alla chitarra in consommé di manzo, uova di quaglia e tartufo nero

Spaghetti "alla chitarra" (Pasta) in beef consommé, quail eggs and black truffle

€ 31,00

Ravioli di zucca castagna, blu di capra e uvetta

Castagna pumpkin ravioli, goat blue cheese and raisins

€ 34,00

Lasagnetta all'alga spirulina con ragù di polpo e fagiolini di mare

Spirulina seaweed lasagnetta with octopus ragout and sea beans

€ 35,00

Secondi

**Costata di rombo alla plancia, cavolo verza al finocchietto
e ristretto alle acciughe**

Seared turbot, fennel flavoured savoy cabbage and anchovies sauce

€ 48,00

**Anguilla di Comacchio arrosto, arancia,
radicchio tardivo di Treviso e sorbetto all'aceto balsamico di Modena**

*Comacchio roasted eel with orange,
radicchio di Treviso and Modena balsamic vinegar sorbet*

€ 48,00

Biancostato affumicato, topinambur e salsa verde

Smoked "biancostato" with Jerusalem artichokes and green sauce

€ 47,00

Petto d'anatra con "erbetta del Doge" e salsa al Pinot Nero

Duck breast with "Erbetta del Doge" Chioggia beetroot and Pinot Noir sauce

€ 47,00

Dessert

Frangipane alla mandorla, ricotta alla fava di Tonka e cachi
Almond frangipane, Tonka bean flavoured ricotta and persimmons
€ 21,00

Genoise alla nocciola, maron glacé e cioccolato
Hazelnut genoise, maron glacé and chocolate
€ 21,00

Parfait al pistacchio, croccante ai pinoli, timo e limone
Pistacchio parfait, pine nut brittle, thyme and lemon
€ 21,00

Tiramisu con biscotti veneziani
Tiramisu with Venetian biscuits
€ 20,00

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.

ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.
Coperto escluso, €10 per persona.***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.
Cover charge of €10 per person excluded.***

***Tous les prix sont exprimés en Euros, tax inclus.
Le couvert est exclus, €10 par personne.***